RICARDO Y DEBORA EN
LA TIERRA DE LAS SARDINAS

MAINE SARDINES
LE DAN LA BIENVENIDA A
LA TIERRA DE LAS SARDINAS
¡MIRO ESO! YO SABIA QUE MAINE ERA FAMOSA COMO UN SITIO PARA VACACIONES... AHi VENIMOS A PASAR LAS NUESTRAS AHORA...
¡Y AHORA SABES QUE MAINE ES FAMOSA POR SUS SARDINAS, TAMBIEN!
ES CIERTO, DEBORA. ¡MILLONES DE LAS SARDINAS DE MAINE SON COGIDAS TODOS LOS AÑOS, EL TOTAL DE LA PESCA ANUAL EXCEDE UN BILLON!
LB-160

POR SIGLOS, LOS INDIOS USABAN TRAMPAS RUSTICAS HECHAS CON RAMAS DE ZARZAL PARA PESCAR LAS MANCHAS DE LOS PEQUAÑOS Y SABROSOS PECESITOS QUE NADABAN EN LAS LLANAS AGUAS.

LOS ANTIGUOS FUNDADORES PERFECCIONARON ESTAS REDES COMOASI LE LLAMABAN.

MAINE
HOY, A LO LARGO DE LA COSTA DE MAINE, DESDE PORTLAND HASTA EASTPORT, HAY MUCHOS PUERTOS DE PESCA DONDE LA PESCA, EL EMPAQUE Y LA VENTA DE SARDINAS ES UNA INDUSTRIA IMPORTANTIBIMA...
EAST PORT
ATLANTIC OCEAN
PORTLAND

AQUI LLEGAMOS A UNO DE LOS PUERTOS. ¿QUIEREN IR A BORDO DE UNO DE LOS BARCOS DE PESCA?
NOS ENCANTARIA
¡Y COMO!

QUE TAL CAPITAN. ¿QUIERE LLEVAR A UN PAR DE NOVATOS A LA BUSCAR DE SARDINAS?
¡PUES A BORDO! YO CREO QUE PODEMOS CONSEGUIRLE UN PAR DE CAPAS QUE LESPUEDAN SERVIR.

Y ASÍ, RICARDO Y DÉBORA, SE VEN NAVEGANDO LEJOS DE LA BAHÍA....
DIGANOS, CAPITAN, ¿COMO PUEDE USTED LOCALIZAR LAS MANCHAS DE SARDINAS CUANDO SALE DE PESCA?
ALGUNOS PESCADORES USAN PEQUEÑOS AEROPLANOS PARA LOCALIZARLAS DESDE EL AIRE;
2

MIENTRAS OTROS USAN GRABADORAS DE PROFUNDIDAD Y DETECTORES DE SONIDOS, ASÍ COMO EL "SONAR".

EN ESTE BARCO NOSOTROS TENEMOS UN VIGÍA EN EL MASTIL, QUE DESENVUELVE MUY BIEN.

¡MANCHAS DE SARDINAS EN ESTUBOR Y PROA!

AHÍ VA NUESTRO BOTE RODEANDO LA MANCHA DE SARDINAS CON LA RED... DESPUES DE ESTO SE HALAN UNOS CORDONES PARA CERRAR LA RED.

¡ES COMO HALAR LOS CORDONES DE UN BOLSO LLENO DE PLATA! ESTA PARECE UN GRAN PESCA, AHORA MISMO VOY A LLAMAR A LOS ENLATADORES.

A TRAVES DE ONDA CORTA EL CAPTAIN HACE EL TRATO CON LOS ENLATADORES.

EL PRECIO ES RAZONABLE; LE VOY A DAR MI POSICION PARA QUE MANDE SU REMOLCADOR.

AHORA DEJAMOS EL PESCADO AHÍ HASTA MAÑANA. ASÍ NO PODRAN LLENARSE DE COMIDA.

PERO CUANDO VENGA EL REMOLCADOR, ¿COMO VA A RECOGER LAS SARDINAS? ¿SERÁ SUBIENDOLAS A LA PROA CON UNA RED MAS PEQUEÑA?

A VECES, ASÍ ES QUE LO HACEN. EN UN TIEMPO ESA ERA LA UNICA FORMA, PERO AHORA TIENEN UNA MEJOR MANERA. YO LES PONDRE ABORDO DEL REMOLCADOR EN LA MAÑANA PARA QUE LO PUEDAN VER.

AL AMANECER, EL REMOLCADOR LLEGA... RICARDO Y DEBORA SUBEN A BORDO Y OBSERVAN EL JEFE DEL REMOLCADOR INSPECCIONAR MUESTRAS DE LA PESCA.

LA PARTE COLOR PERLA DE LA ESCAMA SE USA EN COSMETICOS, EN, PINTURA Y PERLAS DE FANTASIA.
"PERO LOS MAS IMPORTANTE SON LOS PECES." LOS ENSALAMOS DE CAPA EN CAPA PARA CONSERVARLOS MIENTRAS SE LLENA LA BODEGA Y DURANTE EL VIAJE A LA FABRICA.

EN LA FABRICA, YA TODO ESTA LISTO AL LLEGAR EL REMOLCADOR...

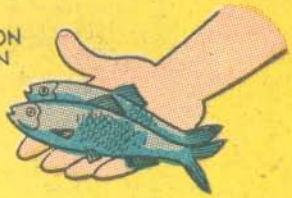
ACERTIJO DE LAS SARDINAS MAINE

(RESPUESTAS EN LA PAGINA 6)

1. ¿SE PESCAN LAS SARDINAS DE MAINE CERCA DE LA COSTA?

RESPUESTA _____

2. ¿QUIENES FUERON LOS PRIMEROS EN PESCAR LAS SARDINAS DE MAINE?



RESPUESTA _____

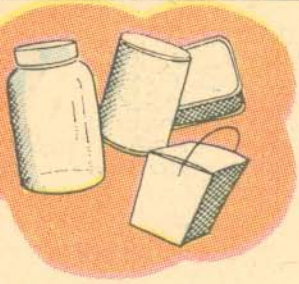
3. ¿TE HACEN BIEN LAS SARDINAS?

RESPUESTA _____

4. ¿COMO SE PESCAN LAS SARDINAS?

RESPUESTA _____

5. ¿EN QUE SE EMPAQUETAN LAS SARDINAS?



RESPUESTA _____

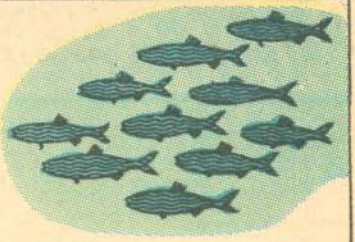
6. ¿EN QUE CLASE DE ACEITE SE ENLATAN LA SARDINAS DE MAINE?

RESPUESTA _____

7. ¿COMO SE ENCUENTRAN LAS SARDINAS?

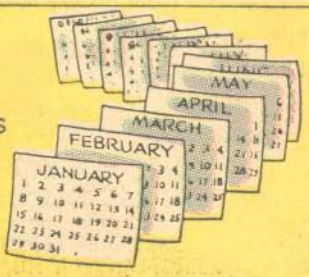
RESPUESTA _____

8. ¿COMO SE LES LLAMA A LOS GRUPOS GRANDE DE SARDINAS?



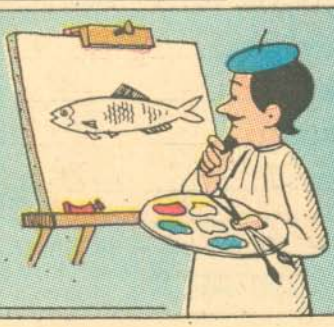
RESPUESTA _____

9. ¿SE PUEDEN PESCAR SARDINAS DURANTE TODO EL AÑO?

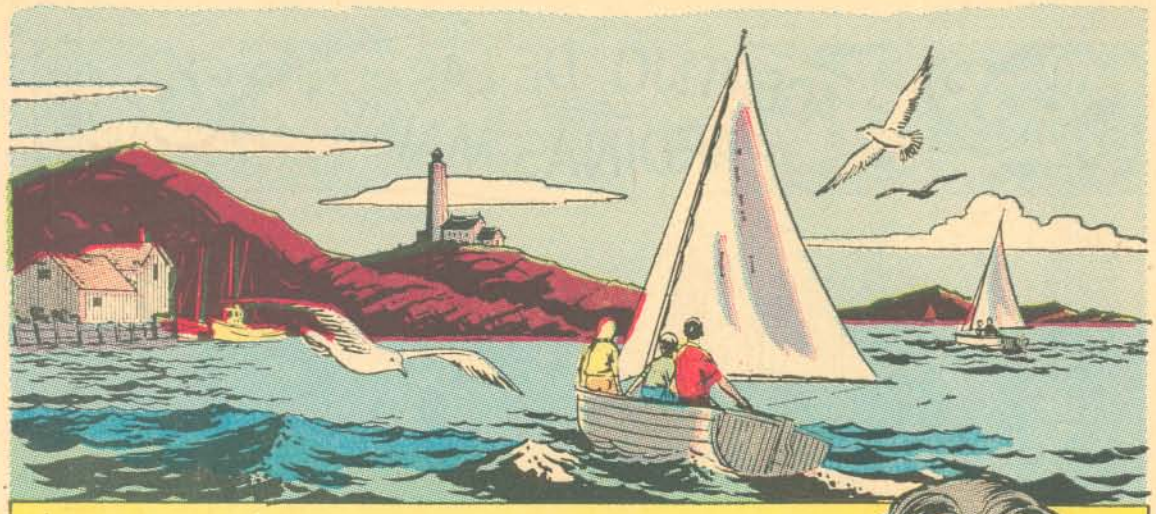


RESPUESTA _____

10. ¿DE QUE COLOR SON LAS SARDINAS?



RESPUESTA _____



"SIEMPRE, QUE HABLO CON PERSONAS JOVENES YO TRATO DE, DAR ENFASIS A LA IMPORTANCIA DE UNA BUENA NUTRICIÓN. EL ESTADO DE MAINE PRODUCE MUCHOS DE LOS ALIMENTOS NECESARIOS PARA UNA DIETA BIEN BALANCEADA... POLLOS... HUEVOS...VEGETALES... LANGOS—TAS, Y POR SUPUESTO, LAS CARNOSAS SARDINAS DE MAINE."

MARGARET CHASE SMITH
SENADORA DEL ESTADO DE MAINE

"COMO YO NACÍ EN MAINE, YO CRECÍ AMANDO A LOS RÍOS Y LOS MARES. HOY, UNO DE MIS PRIMEROS INTERESES ES EN VER QUE NUESTRA NATURALEZA NO SEA ARRUINADA. LA CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓN DE ESTOS GRANDES RECURSOS DE NORTE AMERICA ES IMPORTANTE PARA NOSOTROS Y PARA NUESTROS HIJOS Y NIETOS.

EDMUND S. MUSKIE
SENADOR DEL ESTADO DE MAINE

GRATIS LIBRO DE RECETAS DE COCINA EN ESPAÑOL

MAIL THIS COUPON!

MAINE SARDINE COUNCIL
15 GROVE STREET
AUGUSTA, MAINE, 04330

CABALLEROS:

FAVOR DE ENVIARME SU LIBRETTO DE RECETAS DE COCINA EN ESPAÑOL.

NOMBRE _____

DIRECCIÓN _____

CIUDAD _____

ESTDO _____ ZIP CODE _____

¡FORMAS NUEVAS Y DELICIOSAS DE SERVIR LAS SARDINAS DE MAINE!

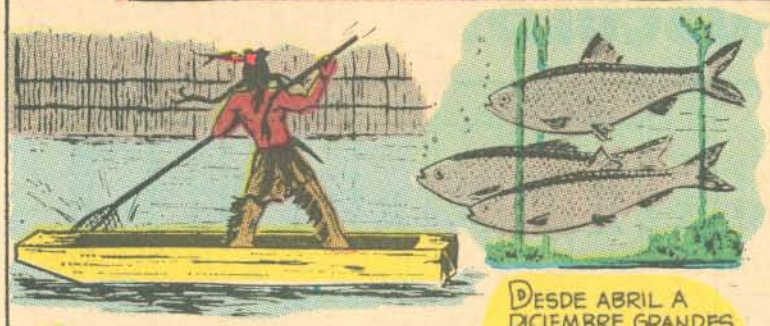
RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS DE LA PAGINA 5: 1. SI 2. INDIOS 3. MUCHO 4. EN REDES O NASAS 5. LATAS PLANAS 6. ACEITE DE VEGETALES PURO 7. RADAR, SONAR, AEROPLANES Y HOMBRES 8. MANCHAS 9. SI, PERO MAS EN EL VERANO 10. NEGRO Y COLOR PLATA

INDICE DEL CRECIMIENTO DE LOS MUSCULOS Y HUESOS

Valor nutritivo de comidas ligeras (Por kilogramos) Segun el libreto del Departamento de Agricultura de los E.U.	Fosfora (mg)	Energia Alimenticia (Calorias)	Carbohidrato (gramos)	Vitamina A	CRECIMIENTO DE LOS MUSCULOS			CRECIMIENTO DE LOS HUESOS			Indice del crecimiento de los musculos y huesos
					Proteina (gramos)	Cebo o Manteca (gramos)	Indice del crecimiento de los musculos Relacion del grado de la proteina al cebo	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Indice del crecimiento de los huesos Relacion del grado de hierro a el minimo requerido diario	
Sardinas de Maine	5860	2140	12	220	257	110	2.3	3860	27	3.8	6.1
Atun	3510	1980	0	800	290	82	3.5	80	14	.8	4.3
Salmon	2860	1430	0	700	205	62	3.3	1870	8	1.5	4.8
Carne de merienda	1610	2890	15	0	149	243	0.6	90	22	1.2	1.8
Salchichas ahumadas	490	2480	20	0	140	200	0.7	60	12	.9	1.6
Hamburguesa	1580	3640	0	0	220	300	0.7	90	28	1.5	2.2
Salchichon de Bolonia	1120	2210	360	0	148	159	0.9	90	22	1.2	2.1
Mantequilla de Mani	3930	5760	210	0	261	478	0.5	740	19	1.4	1.9
Jamon hervido	920	3020	0	0	228	227	1.0	90	27	1.4	2.4
Cantidad minima requerida diario por el cuerpo humano		3200		5000	70			800	10		

¿HAN USTEDES JUGADO A LAS SARDINAS?
SARDINAS, ES UN GRAN JUEGO... ES, COMO JUGAR AL ESCONDITE, PERO AL REVÉS. SOLO UNA PERSONA SE ESCONDE. HE AQUI LO QUE TIENES QUE HACER. EL QUE SE ESCONDE VA A UN SITIO BIEN PEQUEÑO. DEBAJO DE UNA MESA, TAL VEZ, O EN UN GUARDA ROPA PEQUEÑO EN LO QUE LOS OTROS CUENTAN HASTA 50. ENTONCES LOS OTROS QUE JUEGAN COMIENZAN A BUSCAR AL QUE SE ESCONDE. CUANDO LA PRIMERA PERSONA LO ENCUENTRA, TAMBIEN SE ESCONDE CON EL EN EL MISMO SITIO., LO MISMO HACE EL PROXIMO. EL PROPÓSITO ES DE QUE SE METAN EL MAYOR NUMERO DE PERSONAS EN EL ESCONDITE SIN DESCUBRIRSE. LA ÚLTIMA PERSONA EN ENCONTRAR EL GRUPO EMPAQUETADOS COMO LAS SARDINAS DE MAINE; LE CORRESPONDE ESCONDERSE PRIMERO EN EL PROXIMO JUEGO.

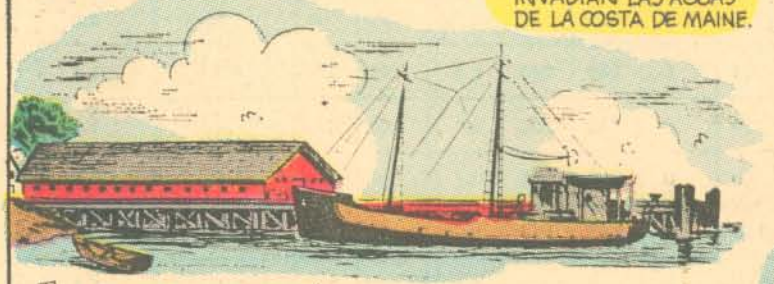
LA LEYENDA DE LAS SARDINAS DE MAINE



MUCHO ANTES DE QUE LLEGARAN LOS EXPLORADORES, LOS INDIOS COGIAN LAS SARDINAS EN REDES PRIMITIVAS.

DESDE ABRIL A DICIEMBRE GRANDES MANCHAS DE PEQUEÑAS Y VIVAS SARDINAS INVADIAN LAS AGUAS DE LA COSTA DE MAINE.

LAS SARDINAS, UNA DE LOS MAS NUTRICIOSOS PECES, SE ENCUENTRAN EN TODAS PARTES DEL GLOBO MUNDIAL.

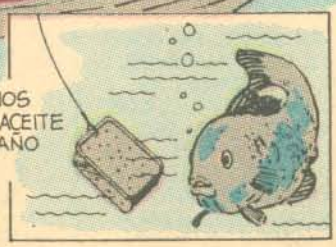


EN EL 1873 LA PRIMERA FÁBRICA DE ENLATAR SARDINAS FUE ESTABLECIDA EN EASTPORT. HOY HAY 47 FÁBRICAS MODERNAS EN MAINE.

LOS PAISES DEL NORTE DE EUROPA LE DABAN TANTA IMPORTANCIA AL VALOR ALIMENTICIO DE LA SARDINA QUE SE GUERREABAN POR EL CONTROL DE LAS AGUAS DE PESCA.

A LAS LANGOSTAS LES ENCANTAN LAS SARDINAS TAMBIEN. LOS PESCADORES DE MAINE LAS USAN COMO CARNADA.

UNA LATA DE SARDINA CON VARIOS ROTOS PARA PERMITIR, QUE EL ACEITE SE ESCAPE HACE UN BUEN ENGAÑO PARA ATRAER A LOS PECES.



LOS DOCTORES AMENUDO RECOMIENDAN QUE LA DIETA CONTENGA PESCADO TRES O MÁS VECES A LA SEMANA.

VIRTUALMENTE TODA LAS SARDINAS DE AMERICA SON COGIDAS Y ENLATADAS EN MAINE. LAS PEQUEÑAS LATAS DE SARDINAS SON MUY POPULARES TANTO EN LOS JOVENES COMO EN LOS ADULTOS. SON DELICIOSAS Y NUTRITIVAS.

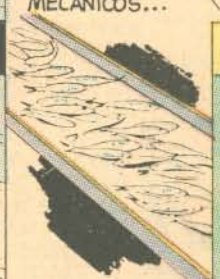
HAN REGRESADO A TIEMPO PARA DAR UNA VUELTA POR LA FÁBRICA.

"TAN PRONTO COMO EL PESCADO HA SIDO EXAMINADO Y APROBADO POR UN INSPECTOR DEL ESTADO DE MAINE...

ES BOMBEADO DEL REMOLCADOR, A CANALES LLENOS DE AGUA FRIA Y CRISTALINA.

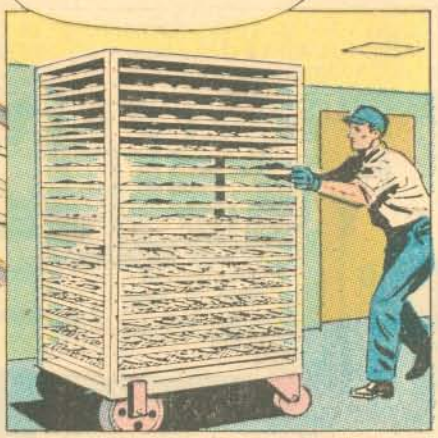
"EL PESCADO LLEGA A UNOS TANQUES DONDE SE QUEDAN EN SALMUERA POR VARIAS HORAS. ESTO LOS MANTIENE FIRME Y LES DA' MAS SABOR.

DE LOS TANQUES EL PESCADO ES TRANSPORTADO EN PORTADORES MECANICOS...



AL CUARTO DE ENLATAMIENTO, DONDE PASAN POR UNA SERIE DE PROCEDIMIENTOS ANTES DE SER ENLATADOS.

LO QUE SE HACE ES PONER LAS SARDINAS EN ESAS SECADERAS QUE LAS METEN EN CARROS ESPECIALES.



ENTONCES SON ARRASTRADAS A UN CUARTO DE VAPOR DONDE SON SEMI-COCINADAS.

ALGUNOS ENLATADORES SEMI-COCINA LAS SARDINAS EN VAPOR, OTROS LO HACEN AL HORNO O LAS FRIEN EN ACEITE Y OTROS LAS ENLATAN CRUDAS Y HACEN TODO EL PROCEDIMIENTO DE COCINARLAS DESPUES DE ENLATADAS.

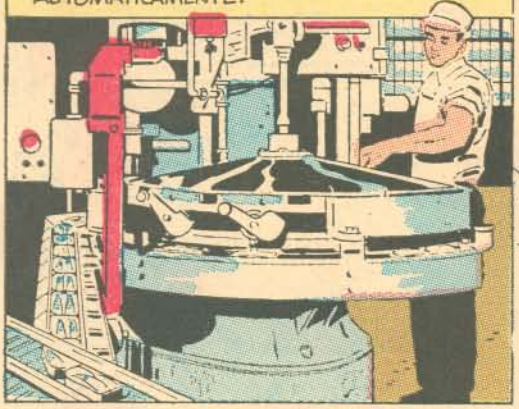
"TODOS ESTOS MÉTODOS HACEN UN PRODUCTO SABROSO". Y EN TODOS LOS MÉTODOS LAS SARDINAS VAN A LAS MESAS DONDE SE EMPAQUETAN POR PORTADORES MECANICOS.

AHI, CIENTOS DE MUJERES BIEN ENTRENADAS PREPARAN EL PESCADO Y LO EMPAQUETAN DIESTRAMENTE EN CAJAS DE HOJALATA.

AUNQUE OTROS PROCEDIMIENTOS SON MECANIZADOS, TODAVIA NO SE HA INVENTADO UNA MÁQUINA QUE PUEDA EMPAQUETAR ESTOS PECES TAN TIERNOS, TAN CUIDADOSAMENTE COMO LAS MANOS TAN HABILES DE ESTAS MUJERES.

CADA PROCEDIMIENTO EN LA PRODUCCION DE LAS SARDINAS DE MAINE ES OBSERVADO POR INSPECTORES OFICIALES DEL ESTADO.

LAS LATAS VAN A UNA MÁQUINA DONDE SE LE AÑADE EL ACEITE O LA SALSA Y SE CIERRAN AUTOMÁTICAMENTE.



LA MAYOR PARTE DE LAS SARDINAS DE MAINE SON EMPAQUETADAS EN ACEITE DE SOYA, PERO ALGUNAS LO SON EN ACEITE DE OLIVA, ACEITE DE MANI, MOSTAZA O SALSA DE TOMATE.

LAS LATAS AHORA VAN A UNA VASIJA DONDE ESTAN POR LO MENOS UNA HORA Y SON ESTERILIZADAS Y COCINADAS A PRESION.

LAS LATAS SON ENFRIADAS EN AGUA, PUESTAS EN GRANDES ARCONES Y DESPUES EMPAQUETADAS EN CAJAS.

ANTES DE PODER VENDER ESTAS SARDINAS SE LLEVAN MUESTRAS AL LABORATORIO DEL ESTADO EN BANGOR DONDE SE CHEQUEAN POR LA CALIDAD.

¿PERO PORQUE CHEQUEARLAS DESPUES DE SER ENLATADAS?

"PORQUE SOLAMENTE DE ESA MANERA SE PUEDEN CALIFICAR LAS SARDINAS TAL Y COMO SE CONSIGUEN EN LAS TIENDAS DE COMESTIBLES." TODO EL PROCEDIMIENTO DE ENLATAR SE CHEQUEA... QUE EL PESCADO SEA FIRME, LO BIEN EMPAQUETADAS QUE ESTAN, LA CANTIDAD DE ACEITE...

PASAN POR MÁS DE 25 DIFERENTES INSPECCIONES.

Y TIENEN QUE ANOTAR BIEN EN TODOS LOS EXÁMENES DE TEXTURA, SABOR, OLOR, Y FORMA DE ESTAR EMPAQUETADAS, ANTES DE QUE SE PUEDAN VENDER COMO SARDINAS DE MAINE.

LA FÁBRICA DE ENLATAR RECIBE UN TELEGRAMA DICIENDOLE QUE SUS SARDINAS RECIBIERON EL GRADO NECESARIO PARA PASAR COMO SARDINAS MAINE.

WESTERN UNION

HASTA ENTONCES LAS SARDINAS NO SE PUEDEN EMBARCAR. SI ALGUN GRUPO NO RECIBE EL GRADO DE CALIDAD DE LAS SARDINAS DE MAINE, NINGUNA DE ESAS LATAS SE PODRAN VENDER A MENOS QUE NO SE MARQUEN DE TAL MANERA.

LAS SARDINAS DE MAINE SON LAS ÚNICAS SARDINAS AMERICANAS EN LAS CONVENIENTES LATAS LLANAS DE 4 ONZAS DE HOJALATA, COMO LO SON LAS MÁS COSTOSAS SARDINAS IMPORTADAS.

LAS SARDINAS DE MAINE SON EMPAQUETADAS BAJO MUCHAS MARCAS Y ESTAN A LA VENTA EN TODAS PARTES DE LOS ESTADOS UNIDOS.

MAS DE 2500 CARROS DE CARGO LLENOS DE SARDINAS DE MAINE SE ENVIAN CADA AÑO.

ESAS SON MUCHAS SARDINAS.

¿Y QUIEN COME TANTAS SARDINAS?

A LOS TRABAJADORES LES ENCANTAN LLEVARLAS EN SUS CANTINAS.

A LOS NIÑOS LES GUSTAN EN SANDWICHES.

LOS RESTAURANTES LAS SIRVEN EN ENSALADAS.

LUEGO...

AHORA VEN COMO LAS SARDINAS DE MAINE SON IDEAL PARA UNA COMIDA LIJERA

YO ME ALEGRO QUE HAYAMOS VISITADO LA FABRICA.

EN NUESTRO PRÓXIMO VIAJE DE VACACIONES COMPRA SUFICIENTE SARDINAS ANTES DE SALIR.

Y LOS CAZADORES LAS ENCUENTRAN MUY CONVENIENTES.

CLARO. LAS SARDINAS DE MAINE SON TAN FACILES DE LLEVAR CONSIGO COMO LA MUNICION Y SE PUEDEN COMPRAR EN LATAS QUE SE HABREN CON O SIN LLAVE.

SI MILES DE PERSONAS PASAN SUS VACACIONES EN MAINE CADA AÑO. LOS PINOS, EL MAR... AIR FRESCO LO HACEN UN SITIO MARAVILLOSO DURANTE TODO EL VERANO.
ES UN BUEN SITIO PARA HACER EJERCICIO Y DESARROLLAR MÚSCULOS FUERTES.

Y ESTES ES UNO DE LOS MEJORES DE ESOS ALIMENTOS QUE NOSOTROS LOS CAZADORES Y PESCADORES SIEMPRE LLEVAMOS, ESPECIALMENTE CON LA CUBIERTA QUE ES FACIL DE ABRIR.
¿TU DICES LAS SARDINAS DE MAINE?
SI, LAS SARDINAS DE MAINE TIENEN LA MISMA ALTA CALIDAD QUE LA CARNE ASADA, EL JAMOS, LA LECHE O LOS HUEVOS.
POR ESO LLAMAN MAINE TERRA DE LAS SARDINAS.

FRUTAS Y VEGETALES, PRODUCTOS LÁCTEOS, CARNES, PESCADO Y AVES Y CEREALES-PARA TENER UNA DIETA BALANCEADA.

COMO LOS CUATROS ALIMENTOS BASICOS TODOS LOS DIAS-

LAS SARDINAS DE MAINE FORMAN UNA PARTE IMPORTANTE DE LOS CUATRO ALIMENTOS BASICOS, COMALAS AMENUDO.